

Wahrnehmungsspiel und Vielfalt der Lebensmittel:

# BROTE SCHMECKEN



## ABLAUF:

Die Kinder betrachten die Auswahl und beschreiben wie die Brote aussehen. Jedes Kind probiert ein Stückchen von jeder Sorte. Fordern Sie die Kinder dabei auf, intensiv zu kauen und festzustellen, was im Mund passiert: Wie verändert sich der Geschmack des Brotes durch das intensive Kauen?

Die Kinder bewerten den Geschmack der verschiedenen Brotsorten mit Hilfe folgender Fragen: Wie sieht es aus? Wie riecht es? Wie schmeckt es? Wie ist die Beschaffenheit? Die Kinder nennen ihren Favoriten. Anschließend kosten die Kinder mit geschlossenen oder verbundenen Augen eine Brotsorte und versuchen zu erschmecken, welches Brot sie gegessen haben.

## ANREGUNG FÜR DEN ABLAUF MIT JÜNGEREN KINDERN:

Die Kinder kosten alle Brotsorten, die angeboten werden und benennen ihren Favoriten.



## Info

**VORBEREITUNG:** Es werden verschiedene Brot- bzw. Brötchensorten in kleine Stücke geschnitten und in Körben in Form einer „Brotbar“ angeboten.

**ANZAHL DER KINDER:** Gesamtgruppe

**DAUER:** 30 Minuten

**ZUTATEN:** Mindestens 3 verschiedene Brotsorten (z.B. Weißbrot oder Toast, Roggenvollkornbrot, Schwarzbrot)

**LERNERFAHRUNGEN:** Geschmacksunterschiede verschiedener Brotsorten kennenlernen, Geschmacksinn sensibilisieren



## Tipp

- Das Brot schmeckt durch intensives Kauen süß, weil sich die Stärke im Getreide zu Glucose (Zuckermoleküle) verwandelt.
- Bei vielen Kindern sind Brote, die keine sichtbaren Körner enthalten, beliebter als die kautintensiveren Körnerbrote. Vollkornbrot ist immer aus dem ganzen Korn gebacken, ob das Korn fein oder grob gemahlen wurde spielt keine Rolle.
- Beim Backen von Brot, Plätzchen oder Pfannkuchen können Sie helles Mehl mit Vollkornmehl mischen und so eine leckere Alternative ausprobieren. Auch Nudeln können bunt gemischt werden, sodass der Vollkornanteil kaum auffällt.